

Enzym Lallzym EX-V

Lallzyme EX-V ist ein hochaktives pektolytisches Enzympräparat mit besonderen Sekundäraktivitäten zur Freisetzung wertvoller Inhaltsstoffe aus den Beerenschalen. Optimierte Extraktion von Farbstoffen und bevorzugten Tanninen verbessern die Rotweinqualität.

Lallzyme EX-V verbessert durch effiziente Auflösung der Beerenzellwände und Polysaccharide die Freisetzung qualitätsverbessernder Weinhaltstoffe aus den Beeren

Lallzyme EX-V:

- Ermöglicht schnelle und komplette Extraktion der Anthocyane
- Erleichtert die Tanninfreisetzung und Komplexbildung mit den Anthocyanen
- Verstärkt Bildung der aromatischen Komponenten für bessere Sortentypizität.

Dosage

2-3 g EX-V je 100 Trauben; zur effizienten Beimischung wird die Enzymmenge in Most gelöst und bei der Traubenverarbeitung zugegeben.

Das vorliegende Produktmerkblatt und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen sollen das bestem Wissen beraten. Alle Angaben beruhen Forschungsarbeiten und Erfahrungen unserer Lieferwerke und erfolgen ohne Gewähr. Wir empfehlen, unsere Produkte und Verfahren auf ihre Eignung selbst zu prüfen.